

4. การวิจัยและพัฒนา

บริษัทฯ มีฝ่ายประกันคุณภาพ ซึ่งประกอบด้วย 2 แผนก ได้แก่ แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยจะเน้นการดูแลและวิเคราะห์คุณภาพตั้งแต่กระบวนการรับข้าวสาลี ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต จนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้ายก่อนส่งมอบให้แก่ลูกค้า ตลอดเวลา โดยบริษัทฯ มีการนำระบบ HACCP และ GMP มาใช้ในการผลิตสินค้าและได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน ISO 22000 พร้อมทั้งยังมีการติดตามผลการใช้แป้งสาลีของลูกค้า หากเกิดกรณีสินค้าไม่ได้คุณภาพทางฝ่ายยังมีแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่จะรีบดำเนินการตรวจสอบคุณภาพ และช่วยลูกค้าแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในการนำสินค้าของบริษัทฯ ไปผลิต นอกจากนี้แผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ยังมีการพัฒนาสินค้าสูตรใหม่ ๆ ในรูปของ Mixed flour ซึ่งปัจจุบันบริษัทฯ ได้พัฒนา Mixed flour ออกมาจำหน่ายแล้ว 1 ผลิตภัณฑ์คือ แป้งขนมปังโฮลวีท และจะได้ทำการพัฒนา Mixed flour อื่น ๆ ต่อไป